



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

**Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti
del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

"Ciascuno cresce solo se sognato"

Circ. n. 654 del 20/03/2025

Alle studentesse e agli studenti interessati diurno e serale
Ai docenti delle classi interessate
Ai proff. Corsentino S., Lucchese B., Interrante I., Sanfilippo S.
Alle prof.sse Inzerillo B. P., Mustacchia N.
Agli assistenti tecnici: Foderà G., Crimando C.
Ai collaboratori scolastici: Giuliano S., D'Angelo S.
All'assistenti tecnici autisti Arusa G., Cospolici G., Rao F.
Al responsabile ufficio tecnico prof. Giacomelli E.
Ai collaboratori DS
Al D.S.G.A
E p.c. all'intero personale docente e ATA
A tutte le studentesse e gli studenti
e ai genitori e chi ne fa le veci

Oggetto: Indicazioni organizzative relative alla partecipazione alla manifestazione "Cioko-wine fest III Edizione" organizzato dall'associazione STS di Alcamo - 21-22-23 Marzo 2025.

Si comunica che questa istituzione scolastica parteciperà nel ruolo di partner alla manifestazione **"Cioko-wine fest - III Edizione"**, organizzata dall'associazione STS di Alcamo **nei giorni 21-22-23 Marzo 2025.**

La manifestazione si terrà tra **il castello dei Conti di Modica e l'ex convento dei Gesuiti** e vedrà il susseguirsi di contest, masterclass, eventi, spettacoli musicali a cui le nostre studentesse e i nostri studenti, supportati dal nostro personale tecnico e professionale, daranno un notevole contributo organizzativo.

In particolare, la nostra scuola, oltre a partecipare alle masterclass di cui alla circolare n. 634, parteciperà ad un contest con gli studenti dell'Istituto alberghiero di Castellammare del Golfo, aprirà uno stand nel quale si potranno degustare caserecce al ragù di maialino dei Nebrodi e scaglie di cioccolato, e fornirà servizio di sala e supporto alla cucina nelle masterclass e nei cooking show, previsti nelle tre serate.

Vista l'importanza della manifestazione, e il grande impegno di questa istituzione scolastica, il personale docente e ATA, le studentesse e gli studenti con le loro famiglie sono invitati a partecipare alla manifestazione.



Il programma dettagliato potrà essere trovato nel seguente link: [Ciokowine Fest](#)

**Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827**



091/8901103



pais021003@istruzione.it



pais021003@pec.istruzione.it



www.isdanilodolci.edu.it



<https://www.facebook.com/iisDaniloDolci>



[iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)

Disposizioni organizzative:

Venerdì 21 marzo

Ore 9:45: le studentesse Gino Francesca, Finazzo Paola, Palazzolo Silvia, Maniscalco Dorotea e Cataldo Giulia la classe **III C Acc. Tur.¹**, in perfetta divisa, accompagnata dalla prof.ssa Mustacchia N., partendo da via Mameli, si aggiungerà agli studenti della III D ENO, di cui alla circ. n. 634, e partirà dal plesso Cappuccini alla volta della città di Alcamo per svolgere il servizio di ricevimento durante la Cerimonia di apertura della manifestazione Ciokowine fest, presso l'aula consiliare di Alcamo,

Durante la mattinata i tecnici Grimaudo, Foderà e D'Angelo nel plesso Canonico Cataldo, prepareranno tutte le attrezzature e le vettovaglie occorrenti per la realizzazione dello stand, compreso lo stendardo e il roll up, che al monte si trovano nel plesso di via Forlì, e provvederanno a caricarle nel pullman TEMSA che al ritorno da Alcamo potrà passare dal Canonico Cataldo.

Alle ore 15:30 – il prof. Sanfilippo S e lo studente Plano Gabriele, con mezzo proprio, raggiureranno il Castello dei Conti di Modica per la partecipazione al 1° Concorso di Cucina "Miglior Piatto del Ciokowine" una competizione tra gli studenti degli Istituti Alberghieri di Partinico e Castellammare del Golfo, sotto la guida della Federazione Italiana Cuochi.

I suddetti proseguiranno poi nel supporto allo stand della scuola presso l'ex convento dei Gesuiti.

Ore 16:30 – Partenza, con il pullman TEMSA, guidato dal sig. Rao F., **della prof.ssa Inzerillo B. P., del prof. Corsentino S. e del collaboratore scolastico Giuliano S.** con le studentesse Mandarano Maria Concetta, Ganci Ester, Badalà Antonina e gli studenti Lo Baido Antonino, Lo Verso Salvo e Pontearso Gianluca per realizzare le attività dello stand, quelli di cui all'allegato 1 per supportare i cooking show, previsti presso il Castello dei Conti di Modica e le Masterclass previste presso il Convento dei Gesuiti di Alcamo.

Lo stand dovrà essere aperto entro le ore 17:30

I cooking show avranno i seguenti orari

Ore 18:00 - Castello dei Conti di Modica: Cooking show con lo chef Marco Piraino, che creerà un piatto esclusivo in armonia con i vini delle Cantine "Pizzitola". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 20:00 - Castello dei Conti di Modica: Spettacolo di cucina con il pastry chef del gruppo Mangia's, che realizzerà un dessert abbinato ai vini delle Cantine "La Collina del Casale". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Le masterclass avranno i seguenti orari:

Ore 19:00 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass con le Cantine "Duca di Salaparuta" e "Florio", a cura di Irene Taormina. Tema: l'incontro tra il vino A.L.A., il Marsala DOC e il cioccolato di Modica firmato Salvatore Peluso. *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 21:00 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass "Dall'alambicco alla bottiglia" a cura di Sebastiano D'Angelo, dedicata al "Sicula Gin". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

A chiusura dello stand sarà cura del personale impegnato portare le attrezzature e le vettovaglie utilizzate presso il laboratorio del Bar Impero, sito in piazza Ciullo e provvederà alla loro pulizia e alla preparazione per l'utilizzo del giorno successivo

¹ Le studentessa e Minardi Sofia di 3^a C, essendo residenti ad Alcamo, si presenterà direttamente alle ore 10:30, e sarà considerate fuoriclasse sin dalla prima ora.

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

Sabato 22 marzo

Ore 15:00 – Lo studente Formica Andrew, con il pulmino 9 posti, guidato dal sig. Arusa G, sarà accompagnato presso il Castello dei Conti di Modica di Alcamo, dove troverà il **prof. Lucchese B.** che lo supporterà nella partecipazione al 1° Concorso di Cucina “Miglior Piatto del Ciokowine”: una competizione tra gli studenti degli Istituti Alberghieri di Partinico e Castellammare del Golfo, sotto la guida della Federazione Italiana Cuochi.

I suddetti proseguiranno poi nel supporto allo stand della scuola presso l'ex convento dei Gesuiti.

Ore 16:30 – Partenza con il pullman TEMSA, guidato dal sig. Arusa G. **della prof.ssa Inzerillo B. P. con il collaboratore scolastico D'Angelo S.**, con la studentessa Manzella Aurora (5^D) e lo studente D'Asaro Orazio 2^E, per realizzare le attività dello stand presso l'ex convento dei Gesuiti, e quelli di cui all'allegato 1 per supportare i cooking show, previsti presso il Castello dei Conti di Modica e le Masterclass previste, presso il Convento dei Gesuiti di Alcamo.

Lo stand dovrà essere aperto entro le ore 17:30 e responsabili saranno il prof. Lucchese B e l'Ass. Tecnico Foderà G. che si faranno trovare in loco.

I cooking show avranno i seguenti orari:

Ore 18:00 - Castello dei Conti di Modica: Show culinario con l'archi-chef Ita Galfano, che proporrà una ricetta abbinata ai vini delle Cantine "Tenute Valso". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 20:00 - Castello dei Conti di Modica: Cooking show con Peppe Giuffrè, che preparerà un "canestrino di mandorle ai due cioccolati" in abbinamento ai vini delle Cantine "Tonnino". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Le masterclass avranno i seguenti orari:

Ore 19:00 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass condotta da Marilena Leta, Presidente Regionale dell'Assosommelier. Tema: "Le vigne che guardano il mare" con degustazione di vini bianchi di cinque cantine selezionate. *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 20:30 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass "La regola del 5" con il maestro fornaio Peppe Martinez. Tema: abbinamento di cinque tipi di pane con cinque vini delle Cantine "Fattorie Augustali". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

A chiusura dello stand sarà cura del personale impegnato portare le attrezzature e le vettovaglie utilizzate presso il laboratorio del Bar Impero, sito in piazza Ciullo e provvedere alla loro pulizia e alla preparazione per l'utilizzo del giorno successivo

Al termine di tutte le attività i partecipanti saranno riaccompagnati a Partinico.

Domenica 23 marzo

Alle Ore 15:30 – Il prof. Interrante I. con gli studenti Hassibi Yassine, Annachat Zakariae Foriero Di Maggio Alessandro, con mezzo proprio, raggiungeranno il Castello dei Conti di Modica per la partecipazione al 1° Concorso di Cucina “Miglior Piatto del Ciokowine”: una competizione tra gli studenti degli Istituti Alberghieri di Partinico e Castellammare del Golfo, sotto la guida della Federazione Italiana Cuochi.

Al contest parteciperà Hassibi Yassine. Lo stesso e gli altri studenti supporteranno poi lo stand della scuola presso il Cioko Wine.

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

 091/8901103

 pais021003@istruzione.it

 pais021003@pec.istruzione.it

 www.isdanilodolci.edu.it

 <https://www.facebook.com/iisDaniloDolci>

 [iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)

Ore 16:30 – Partenza della prof.ssa Inzerillo B. P., il collaboratore scolastico D'Angelo S. con il pulmino 9 posti, guidato dal sig. Cospolici G., con le studentesse e gli studenti di cui all'allegato 1² per supportare i cooking show, previsti presso il Castello dei Conti di Modica e i Masterclass previsti presso il Convento dei Gesuiti di Alcamo.

Alle ore 17:30 il prof. Interrante Ignazio, supportato dagli studenti di cui sopra, **dall'assistente tecnico Grimaudo Carlo e dal collaboratore scolastico D'Angelo S.** allestiranno lo stand e lo terranno aperto fino al termine della serata

I cooking show avranno i seguenti orari:

Ore 18:00 - Castello dei Conti di Modica: Show culinario con lo chef stellato Giuseppe Costa del Ristorante "Il Bavaglino" di Terrasini, che presenterà un piatto abbinato ai vini delle Cantine "Di Legami". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 20:00 - Castello dei Conti di Modica: Cooking show con il pastry chef Salvatore Cappello, che realizzerà un dolce in armonia con i vini delle Cantine "Sant'Antonio". *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Le masterclass avranno i seguenti orari:

Ore 19:00 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass "3 vini rossi di vendemmia tardiva o appassimento", organizzata dal Consorzio Tutela Vini DOC Sicilia e condotta da Giuseppe Figlioli. *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Ore 20:30 - Biblioteca Civica, Collegio dei Gesuiti: Masterclass a cura di "Strada del Vino di Marsala" con Pietro Russo, Master of Wine. Tema: degustazione di Vini Marsala DOC in abbinamento al cioccolato di Modica di Salvatore Peluso. *Ingresso a pagamento, posti limitati.*

Al termine di tutte le attività i partecipanti saranno riaccompagnati a Partinico e **il collaboratore scolastico D'Angelo S. provvederà a riportare presso la cucina del plesso Canonico Cataldo tutte le attrezzature e le vettovaglie utilizzate, che poi saranno pulite e dal sig. Gaglio V. e sistemate dagli assistenti tecnici del Canonico Cataldo che riconsegneranno attrezzature e vettovaglie utilizzate se non sono caricate nella propria cucina.**

La prof.ssa Inzerillo B. P. si occuperà di distribuire le studentesse e gli studenti di cui all'allegato A nei vari servizi richiesti.

L'assistente tecnico sig. Grimaudo Carlo durante i tre giorni supervisionerà il lavoro degli stand e darà un supporto logistico se necessario

Il prof. Giacomelli e gli assistenti tecnici forniranno al personale impegnato tutte le attrezzature e le vettovaglie necessarie alla realizzazione degli eventi

Le attività verranno calcolate come PCTO e crediti formativi per tutte le studentesse e gli studenti impegnati.

La presente circolare vale come ordine di servizio per tutti gli operatori scolastici coinvolti.

Sicuro che, come sempre, tutti gli operatori impegnati lavoreranno con l'abnegazione e l'alta professionalità che li contraddistingue, si inviano cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Gioacchino Chimenti)

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

ALLEGATO A – STUDENTESSE E STUDENTI DEL SERALE IMPEGNATI A SUPPORTO DI MASTECLASSE COOKING SHOW

² Alcuni studenti della 2^a PA e i seguenti studenti delle 3^a PB SALVIA DAVIDE, PALAZZOLO SONIA, MAGGI LUANA raggiungeranno la città di Alcamo con mezzo proprio.

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

 091/8901103

 pais021003@istruzione.it

 pais021003@pec.istruzione.it

 www.isdanilodolci.edu.it

 <https://www.facebook.com/iisDaniloDolci>

 [iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)

ALLEGATO A – STUDENTESSE E STUDENTI DEL SERALE IMPEGNATI A SUPPORTO DI MASTECLASS E COOKING SHOW

VENERDI' 21 MARZO			
1.	CAPPELLO NAOMI	3PB	CUCINA
2.	BRUGNANO NADIA	3PB	SALA
3.	VALLERIO VALENTINA	3PB	CUCINA
4.	MAGGI LUANA	3PB	SALA
5.	BUONGIORNO DAVIDE	3PB	ACCOGLIENZA
6.	ALDUINA GIORGIA	2C	CUCINA
7.	MANIACI GIACOMO	2PB	SALA
8.	MANIACI ALESSIA	2PB	CUCINA
9.	GAGLIO GIOELE	2PB	CUCINA
10.	PALAZZOLO MATTEO	1PA	ACCOGLIENZA
11.	PEZZINO PIETRO	1PA	SALA

SABATO 22 MARZO			
1.	ALDUINA GIORGIA	2C	CUCINA
2.	INGHILLERI ROSSELLA	2PA	CUCINA
3.	SOFIA CIARAMITARO	2PA	CUCINA
4.	PISCIOTTA ANNAMARIA	2PA	CUCINA
5.	MUSCOLINO FRANCESCO	2PB	CUCINA
6.	PISCIOTTA ANNA	2PB	SALA
7.	BONSIGNORE FLAVIO	2PB	SALA
8.	BRUGNANO NADIA	3PB	SALA
9.	CAPPELLO NAOMI	3PB	CUCINA
10.	MAGGI LUANA	3PB	SALA
11.	VALLERIO VALENTINA	3PB	CUCINA
12.	SALVIA DAVIDE	3PB	ACCOGLIENZA
13.	PALAZZOLO SONIA	3PB	ACCOGLIENZA
14.	BILELLO FRANCESCA	3SS	CUCINA

DOMENICA 23 MARZO			
1.	ABBATE FRANCESCA	2PA	ACCOGLIENZA
2.	CUCINELLA GIUSY	2PA	SALA
3.	TRIPOLINO GIOVANNA	2PA	CUCINA
4.	TURDO PIERA	2PA	CUCINA
5.	TURDO ROSA	2PA	ACCOGLIENZA
6.	MONACHINO MARIA	2PA	CUCINA
7.	PROVENZANO ROSSANA	2PA	SALA
8.	INGHILLERI ROSSELLA	2PA	SALA
9.	CALAFIORE MICHELE	2PA	SALA
10.	SALVIA DAVIDE	3PB	CUCINA
11.	PALAZZOLO SONIA	3PB	CUCINA
12.	MAGGI LUANA	3PB	CUCINA

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)
 COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827